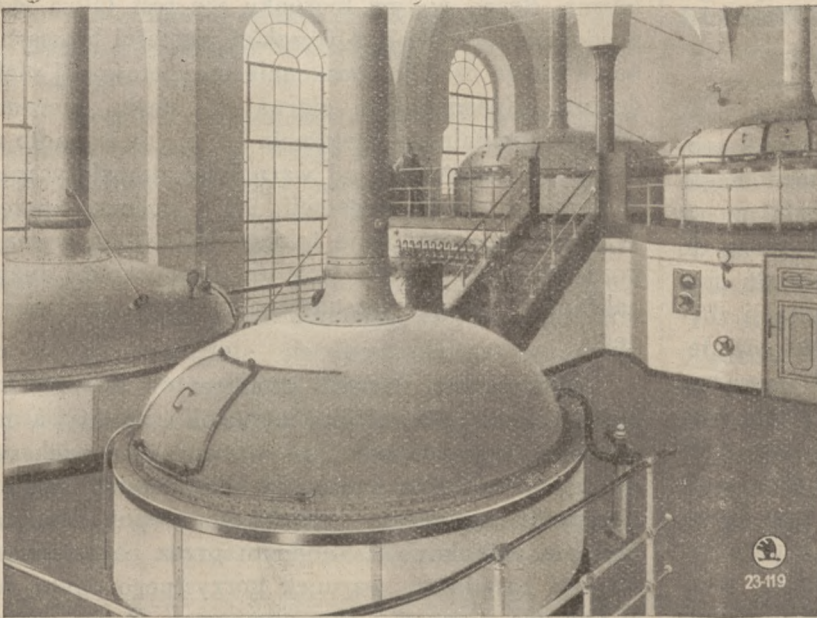


PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.



Wazelnia 250 htl. w Pierwszym Ako. Browarze w Pilźnie.



Zakłady Skody

W PILZNIE

Handlowa Dyrekcja w Pradze

SPECJALNA FABRYKA
KOMPLETNYCH URZĄDZEŃ
DLA BROWARÓW I SŁODOWNI

Kadzle fermentacyjne i tanki
leżakowe, leżące lub stojące
konstrukcji z gwarantowanego
czystego aluminium

Urządzenia chłodnicze

Reprezentacja na Polskę

POLSKIE TOWARZYSTWO ZAKŁADÓW SKODY

s. z o. o.

Warszawa, Zgoda 7, tel. 610-44.



DLA BROWARÓW.

Idealny środek do codziennej dezynfekcji w browarach.

PYRICYT nie jest żrący i nie ulatnia się,
rozpuszcza się łatwo w zimnej wodzie

POLSKA FABRYKA
FARB I LAKIERÓW

EDWARD LUTZ

S-ka z ogr. por.

KRAKÓW XXII. KALWARYJSKA 66.

Oddział preparatów chemicznych. Fabryki: Paryż, Wiedeń, Kassel, Budapeszt, Praga, Temeszwar.

HUTA SZKLANA „FENIKS” Spółka Akcyjna w PIOTRKOWIE TRYB.



BUTELKI, DEMIONY i BALONY ze szkła oranżowego.

Specjalność: **BUTELKI DO PIWA, PORTERU, WÓD MINERALNYCH
ORAZ DLA PRZEMYSŁU FARMACEUTYCZNEGO.**

!!!Produkcja maszynowa!!!

!!!Wytrzymałość bezkonkurencyjna!!!

Adres: PIOTRKÓW TRYB. Telefon 111.

Adres telegr.: FENIKS—PIOTRKÓW TRYB.

O organizację produkcji jęczmienia browarnego w Polsce¹⁾.

(Dokończenie).

Z zobrazowanych powyżej stosunków naszej produkcji i eksportu jęczmienia wynika, że niedomagania w tym zakresie polegają przede wszystkim na nienależnym dostosowaniu produkcji tego zboża do wymagań zagranicznych i krajowego przemysłu browarnego, a także na niedostatecznej organizacji zbytu zarówno na rynku krajowym, jak i na eksport. Jeżeli więc pragniemy utrzymać i następnie rozwinąć sprzedaż w kraju i eksport naszego jęczmienia browarnego, na co, jak wyżej wskazywałem stan rynków odbiorczych pozwala, musimy podjąć odpowiednią akcję w dziedzinie produkcji i zbytu tego zboża. Akcję tę prowadzić należy od podstaw, t. j. od unormowania i właściwego nastawienia produkcji jęczmienia. Rozpoczynanie tej akcji od zorganizowania zbytu, w szczególności uregulowania strony handlowej eksportu jęczmienia, bez jednoczesnego poczynienia niezbędnych posunięć w dziedzinie samej produkcji tego zboża, byłoby mało celowe. Dla pomyślnego bowiem rozwoju eksportu jęczmienia nie może wystarczyć istnienie sprawnej organizacji zbytu, podczas gdy jakość i jednolitość tego produktu przedstawiać będzie nadal wiele do życzenia.

Stąd jednym z zasadniczych warunków racjonalizacji eksportu jęczmienia i rozszerzenia jego zbytu w kraju, winno być *ujednolicenie i przystosowanie gatunków jęczmienia do wymagań poszczególnych rynków odbiorczych, które się pod tym względem dość znacznie różnią*. W związku z tem dążyć należy do możliwego zwiększenia u nas produkcji wyborowego jęczmienia, o ściśle określonych właściwościach: co do wyglądu, zapachu, czystości ziarna, zawartości białka i skrobi, siły kiełkowania, wagi, wilgoci i t. p., nadającego się na cele browarniane, który jest najbardziej pokupnym i wartościowym rodzajem jęcz-

mienia. Praca w tym kierunku nie jest łatwa, gdyż produkcja jęczmienia o wysokiej wartości browarnianej wymaga nie tylko doskonale przygotowanej gleby, doboru odpowiedniego ziarna do siewu, starannej uprawy specjalnego nawożenia i t. p., ale ponadto zależy jest szczególnie od warunków atmosferycznych zarówno w czasie wegetacji, jak i podczas sprętu. Wskutek tego produkcja takiego jęczmienia wymaga, poza wysoką wiedzą fachową producenta, dużych nakładów i specjalnego nastawienia gospodarstwa rolnego.

Ażeby praca naszych producentów w wyżej określonym kierunku dała pozytywne rezultaty, a mianowicie doprowadziła do wytwarzania większych partij (kilkanaście względnie kilkadziesiąt wagonów liczących) jęczmienia browarnego, odpowiadających normom gatunkowym, żądanym przez nabywców, co stanowi zasadniczy warunek korzystnego zbytu, musi być ona planowa i skoordynowana. Rzecz oczywista, że jest to tylko wtedy możliwe, gdy praca ta odbywać się będzie w ramach specjalnej zawodowej organizacji producentów. Taką organizacją powinny być „*Związki producentów jęczmienia browarnego*“, tworzone w poszczególnych ośrodkach, które dzięki swej glebie i klimatowi nadają się do produkcji jęczmienia browarnego. Takich ośrodków mamy w Polsce pięć, a mianowicie: 1) *poznańsko - pomorski*, obejmujący większą część powiatów Wielkopolski (z wyjątkiem południowo - wschodnich) i nadwiślańskie powiaty Pomorza (pionowym pasem od Torunia do Tczewa), 2) *warszawski*, obejmujący powiaty: Lipno, Sierpc, Płock, Płońsk, Nieszawa, Włocławek, Kutno, Łowicz, Skierniewice, Rawa, częściowo Ciechanów, Grójec, Rypin, 3) *kalisko - łęczycki* powiaty: Kalisz, Koło, Słupca, Turek, Sieradz, Łask, Łęczyca i częściowo pow. Konin i Wieluń, 4) *lubelsko - wołyński*—powiaty: Tomaszów, Zamość, Krasnostaw, dalej na Wołyniu powiaty: Włodzimierz Wołyński, Dubno, Łuck, Równe, częściowo Krzemieniec i Zdołbunów, 5) *lwowski*, obejmujący niektóre powiaty woj. lwow-

¹⁾ Rolnik Ekonomista, Nr 14 z dn. 15. VII. 31 r.

skiego i stanisławowskiego oraz większość powiatów woj. tarnopolskiego.

Należałoby dążyć do tego, aby w każdym z wyżej wymienionych ośrodków powstał osobny „Związek producentów” oparty na lokalnych kołach, skupiających gospodarstwa rolne znajdujące się w podobnych warunkach agrolologicznych, a nastawione na produkcję jęczmienia browarnego. Zadania takiego „Związku producentów”, będącego organizacją zawodową producentów jęczmienia browarnego polegałyby na:

1) ujednoliceniu i przystosowaniu jakości jęczmienia browarnego produkowanego przez członków „Związku” do wymagań poszczególnych rynków zagranicznych i krajowego przemysłu browarnego;

2) nawiązaniu kontaktu ze słodowniami w sprawie dostawy jęczmienia browarnego w potrzebnej dla nich jakości i ilości;

3) obronie i reprezentacji interesów producentów jęczmienia browarnego wobec Rządu i sfer gospodarczych (sprawy dotyczące podatków, ceł, taryf kolejowych, kredytów i t. p.);

4) i wreszcie na współudziale w pracach organizacyjnych w dziedzinie zbytu jęczmienia browarnego, których celem winno być całkowite wyeliminowanie obcego względnie nieodpowiedniego krajowego pośrednictwa i pozyskanie nowych rynków zbytu.

Członkiem „Związku” mógłby zostać każdy rolnik, który zobowiązałby się do uprawy jęczmienia na pewnym określonym obszarze i który poddałby się rygorom statutowym, dotycz. m. in. przestrzegania zasadniczych wytycznych działalności „Związku”

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59. — Tel. 232-09.

Skrót telegr. „POLKOREK”

**Największa w kraju
MECHANICZNA FABRYKA KORKÓW
I ZATWORÓW KORONOWYCH**

w dziedzinie produkcji jęczmienia browarnego, a w szczególności kontroli ziarna przeznaczonego na sprzedaż.

Jeżeli chodzi o zadania „Związków” w dziedzinie ujednolicenia i utalenia jakości produkcji jęczmienia browarnego, to polegać one winny na prowadzeniu przy pomocy fachowców, oraz kierowników (przewodniczących) kół lokalnych następujących prac:

a) wybór dla poszczególnych kół lokalnych odpowiednich odmian jęczmienia;

b) prowadzenie wśród członków „Związku” propagandy, mającej na celu polepszenie i usprawnienie metod produkcji jęczmienia browarnego (uprawa, nawożenie, pielęgnowanie w czasie wegetacji, sprzęt i przygotowanie ziarna na sprzedaż) i dokładne informowanie ich o wymaganiach odbiorców co do gatunku tego zboża;

c) organizowanie akcji doświadczalnej w dziedzinie

70)

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwovarstwa.

Na żadnym z przytoczonych afiszów niema mowy o jakiejś jednej marce, firmie, lub pewnym określonym typie piwa. Celem afiszów jest reklama zbiorowa, propaganda piwa jako napoju higienicznego, wzmacniającego, odżywczego, pożywnego.

Zdrowotność piwa znaną i wysoko cenioną jest już oddawna we Francji, a więc w kraju, gdzie medycyna i higiena stoją na bardzo wysokim poziomie, istnieje tam nawet pewien rodzaj piwa typu specjalnie odżywczego, pod nazwą „la Biere de nourrices” („piwo dla matek karmicielek”).

Zdaniem Dr. Vincent'a i innych piwo jest świetnym zabezpieczeniem ludności w czasie epidemii tyfuszowej. Píše o tem między innymi „Matin” (dnia 23 listopada 1929 r.), a za nim „Przemysł Piwowarski”, w Nr. 8 roku 1930, w słowach następujących:

„Tyfus, choroba spowodowana przez wodę, grasująca przeważnie w lecie, został stwierdzony w kilku naszych powiatach”.

„Padło natychmiast ostrzeżenie: „Pijcie wodę przegotowaną”. I woda gotowana, bardzo napewno zdrowa, znowu zjawia się na stołach naszych, jest mdła, ciężka i niestrawna, komplikuje obowiązki naszych gospodyń, wywołując reakcję naszych żołądków. Czyż niema innego napoju, któryby równocześnie zaspakajał wymagania smaku i odpowiadał wymaganiom higieny? Tak, jest nim piwo!”

I rzeczywiście piwo jest wybitnie jałowem, gdyż na początku przebiegu produkcji poddawaniem być musi wrzeniu w ciągu kilku godzin, a następne fazy produkcji odbywają się w warunkach wykluczających wszelką możliwość zakażenia. Piwo posiada wskutek tego własności antyseptyczne, gdyż, na przykład, w ciągu kwadransa zabija bakcyle choleryczne, a w ciągu pół godziny zarazki tyfoidalne.

Doktor Vincent, wielki specjalista tyfusowy wy-

nie odmian, uprawy, nawożenia i zdrowotności jęczmienia, oraz prowadzenie walki z chorobami i szkodnikami tego zboża;

d) kwalifikowanie jęczmienia browarnego (m. in. badania wartości browarnej), przeznaczonego na sprzedaż;

e) urządzenie wystaw, pokazów, targów i t. p. ziarna jęczmienia browarnego mającego na celu rozpowszechnianie wśród rolników uprawy odmian tego rodzaju zboża.

Przy tej okazji należy zaznaczyć, że ze względu na różnorodne wymagania poszczególnych rynków zagranicznych co do gatunków jęczmienia browarnego, nie powinno się zmierzać ku stworzeniu standardu polskiego przy tem zbożu. Wobec tego poszczególne koła lokalne producentów winny przygotowywać większe jednolite partje jęczmienia browarnego, odpowiadającego ściśle wymaganiom tego lub innego rynku odbiorczego. Prócz tego liczyć się trzeba z tem, że wymagania jednego i tego samego rynku pod względem jakości jęczmienia browarnego ulegają nie raz z roku na rok mniejszym lub większym zmianom. Wszystko to wymaga dużej sprawności i elastyczności produkcji jęczmienia przeznaczonego na cele browarniane, co zapewnić może tylko fachowo i sprężysto kierowana organizacja producentów, posiadająca pośredni lub bezpośredni kontakt z zagranicznymi rynkami.

Przechodząc do prac projektowanych „Związków” w dziedzinie należytego przygotowania ziarna przeznaczonego na sprzedaż, koniecznem byłoby uruchomienie względnie wykorzystanie już istniejących

w rejonach produkcji jęczmienia browarnego magazynów zaopatrzonych w nowoczesne urządzenia do czyszczenia i sortowania ziarna. Ideałem, do którego powinno się dążyć, byłoby, aby każde z lokalnych kół producentów posiadało swój własny magazyn względnie zsymp jęczmienny, umożliwiające przygotowanie jednolitych partyj ziarna. Warto zaznaczyć, że w dwóch ważnych rejonach produkcji jęczmienia browarnego, a mianowicie w Kruszwicy i Kutnie odpowiednie magazyny istnieją, jednakże nie są one eksploatowane dla celów zbytu tego zboża.

Oparcie organizacji producentów o magazyny jęczmienne miałyby, poza kwestją poprawy jakości ziarna i uprzyświeśnienia również mniejszym producentom uczestniczenia w całej akcji, jeszcze inne dodatnie strony dla racjonalizacji zbytu, a mianowicie umożliwiłyby uruchomienie kredytu warrantowego lub też zaliczkowania towaru przez odbiorców, co ułatwiłoby producentom osiągnięcie lepszych cen. Wreszcie nie można pominąć korzystnego wpływu, jaki wywarłby na samą możliwość sprzedaży i jej warunki, fakt dysponowania przez zorganizowane grupy producentów większą ilością jednorodnego ziarna, składowanego w magazynie i gotowego do wysyłki.

Co się tyczy zbytu jęczmienia browarnego, to należałoby dążyć przede wszystkim do wyeliminowania przy eksporcie obcego pośrednictwa, oraz niesolidnych i nefachowych krajowych firm. W tym celu winna być przeprowadzona selekcja firm krajowych, w wyniku której dopuszczone byłoby do dokonywania eksportu tylko te firmy, których solidność, podstawy finansowe, znajomość rzeczy w zakresie ekspor-

nalazca słynnej szczepionki, którą w czasie wojny chronił wojska francuskie przed tym biczem bożym, zauważył, że wypadki duru brzuszego są o wiele rzadsze w garnizonach północy i wschodu, gdzie spożywa się dużo piwa.

„Spożywanie piwa chroni zatem przed tyfusem i jest rzeczą prawdopodobną, że bakcyle tyfusowe wprowadzone do przewodu pokarmowego wraz z surowcami jarzynami, mlekiem lub mięczakami, giną o ile się znajdują w kontakcie z piwem”. Zapewne nie należy przeceniać właściwości terapeutycznych piwa, w każdym razie stwierdzić musimy, twierdzi „Matin”, że jako napój wybitnie czysty i wybitnie zdrowy, piwo zapewnia zupełne bezpieczeństwo, piwo jest w chwili takiej i w czasach obecnych wskazanym napojem, gdyż oprócz bezpieczeństwa jakie zapewnia przez jałowość zupełną, dostarcza oprócz tego organizmowi, (według słów doktora Bellin du Coteau w „Siecle Medical”), pewny naddatek kalorii w okresie, w którym z powodu zimy organizm ludzki potrzebuje więcej paliwa.

Nowoczesne leczenie francuskie ceni więc i uznaje wartość zapobiegawczą piwa przeciw tyfusiowi nie mniej od dawniejszego leczenia assyryjsko-babilońskiego. Dawne recepty lekarskie, uwieczniły przecież pismem klinowem wezwania do boga tyfusu Nergala (broniąc mu prawa wstępu do browarów i piwiarni, gdyż ludzie pijący piwo nie mogli ulegać strasznej epidemii tyfusowej).

Znaczenie piwowarstwa w leczeniu narodów zwiększa się stale z biegiem lat i wieków upływających.

Grecja nowa, wzorem starożytnej, w dalszym ciągu swych dziejów jako kraina dobrego wina zasłynęła. Zjawia się jednak i tutaj napój zbożowy — piwo, ale jako trunk luksusowy, ceniony i sprzedawany znacznie drożej, niż wino. Bo też i surowce piwowarskie sprowadzają browary greckie przeważnie z krajów obcych.

W roku 1873 Grecja posiada zaledwie tylko dwa browary, po latach dziesięciu w roku 1883 cyfra ta

tu jęczmienia browarnego i posiadanie bezpośrednio kontaktu z zagranicznymi odbiorcami nie przedstawiałyby wątpliwości. Z takimi to firmami „Związki Producentów” względnie poszczególne ich koła lokalne, zawierałyby umowy w sprawie warunków dostawy jęczmienia browarnego przez członków.

Z czasem jednak okazać się może życiowa potrzeba utworzenia przez członków tego czy innego „Związku” własnej organizacji handlowo-eksportowej np. w postaci syndykatu lub spółdzielni, która zajęłaby się sprzedażą jęczmienia dostarczanego przez członków na zasadzie komisowej. Istnienie własnej organizacji zbytu może mieć szczególne znaczenie przy dostarczaniu jęczmienia dla krajowych słodowni, z którymi producenci winni posiadać możliwie najbliższy kontakt.

Inż. Jerzy Radomyski.

Raporty Ligi Przeciwników Prohibicji o ruchu antialkoholowym.

(Ciąg dalszy).

Belgia. Raport belgijski jest dalszym ciągiem raportu ogłoszonego w roku 1930 w Budapeszcie, gdyż ważna sprawa rewizji ustawy z 29 sierpnia 1919 roku nie została jeszcze rozstrzygnięta.

W czerwcu 1930 roku Komisja badawczo - ankieta powołana do przygotowania tej rewizji zło-

większa się do sześciu przedsiębiorstw, a w r. 1910 do dziesięciu. Browary greckie znajdują się w Patrasie, Salonicach, a przede wszystkim w Atenach.

Turyści zagraniczni, zwiedzający Ateny w roku 1884, opisując swe wrażenia w ówczesnej prasie piwowarskiej („Bierbrauer”, „Archiw russkawe piwo-warenja” i t. d.) podają, że wypijano tam wtedy, nie mniej od wina, piwa typu wiedeńskiego i bawarskiego. Pierwszy browar bawarski założył tam Fischer („Füser”), a drugi konkurencyjny — bawarczyk Fix (zmieniony potem na „Feex”).

Produkcja ogólna piwa w Grecji wynosiła:

| | |
|---------------|-------------|
| w roku 1892 — | 60 tys. ht. |
| „ 1911 — | 90 „ |
| „ 1925 — | 160 „ |

Zdaniem prasy piwowarskiej obcej i naszej, w okresie letnich miesięcy zapotrzebowanie piwa w Grecji przerasta obecnie zdolności produkcyjne browarów miejscowych.



żyła swoje sprawozdanie p. Ministrowi Sprawiedliwości.

Rząd po rozpatrzeniu tej ogromnej pracy, pod nazwą ustawy chroniącej przed alkoholizmem, wniósł ją na posiedzeniu Izby Parlamentarnej w dniu 26 listopada 1930 roku.

Projekt nowej ustawy dzieli się na trzy części..

Pierwsza część wyjaśnia motywy i stwierdza, że dobro społeczne domaga się ograniczenia wolnego handlu napojami alkoholowymi.

Druga część mówi w jakim kierunku idą te ograniczenia i jak daleko są posunięte.

Trzecia część zawiera same ograniczenia i ich komentowanie. Mianowicie: 1) rewizja ustawy z 29 sierpnia 1919 r., 2) proponowane zmiany tejże ustawy

Hiszpanja. Liczne szeregi historyków starego i nowego świata stwierdzają niezbicie, że piwo znanem było w Hiszpanji już od czasów niepamiętnych. Zachowały się dotąd różne przepisy wyrobu dawnego piwa hiszpańskiego, szczegółowo opisane przez Orczjusza, Pliniusza Starszego, potem Mojżesza Majmonidesa, Izydora z Sewilli, i innych.

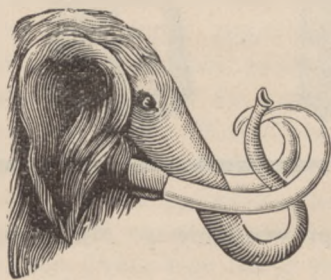
Dr. E. Huber w swej racji „Majmonides über das Bier und Getränke der Juden” podaje, że „w Hiszpanji, gdzie wino było powszechnym napojem ludności, żydzi jednak piwo wprowadzili”. Według Pliniusza Starszego wprowadzenie piwowarstwa w Hiszpanji zaliczyć należy do czasów jeszcze dawniejszych, gdyż jeszcze przed maurami najdawniejsze plemiona półwyspu pirenejskiego produkowały napój zbożowy, zowiąc go „coelia” albo „cerea”.

Zdaniem Strabona, piwo w Hiszpanji cieszyło się nawet większą popularnością, niż wino, które w tych czasach podobno rzadziej do stołu podawano. Stoły władców ówczesnych uginały się wtedy pod cięża-

Oszczędzajcie na żywicy przez wyłączne
używanie lub jako domieszki

Oryginalnej żywicy „MAMMUT“

Naśladownictwa nie są oryginalne.



Najtańsza dostawa do drewnianych, żelaznych
i cementowych naczyń ze składu

KAROL HESSENMÜLLER
Bydgoszcz, tel. 379.

dotyczące wyszynku napojów fermentowanych, 3)
rewizja ustawy z 16 sierpnia 1887 r. o zwalczaniu pi-
jaństwa.

Według normalnego biegu prac prawodawczych,

rem naczyń srebrnych i szczerozłotych, napełnionych
po brzegi jęczmiennym napojem narodowym. Mocnem
piwem hiszpańskim częstowano zwykle obficie wo-
jowników, dodając im siły i animuszu podczas wiel-
kich wypraw „na pola chwały”.

Rządy muzułmańskie w Hiszpanji wstrzymały
cośkolwiek dalszy rozwój piwowarstwa w tym kraju,
piwa w tym czasie mniej coprawda się produkuje,
wzrasta natomiast produkcja różnych ekstraktów sło-
dowych z jęczmienia preparowanych. Ludność Hisz-
panji uznaje i ceni wysoko wartość siły odżywczej
i wzmacniającej ekstraktu słodowego.

„Gdy w gruzach leży Maurów posady”, w dal-
szym ciągu dziejów półwyspu Pirenejskiego, lud-
ność powraca do napojów alkoholowych, zbożowego
i groncowego, piwo odtąd stale zmuszone jest wytrzy-
mywać silną konkurencję słynnych, mocnych i sło-
dkich win hiszpańskich.

(C. d. n.).

projekt ten był przedmiotem obrad sześciu Oddziałów
Izby, z których pięć dość znaczną większością gło-
sów wypowiedziało się za projektem.

Obecnie projekt ten jest rozpatrywany przez Od-
dział Główny, którego zadaniem jest wniesienie na
posiedzenie Izby raportu reasumującego treść pro-
jektu wraz z uwagami, jakie może nasuwać.

Posiedzenia oddziału głównego były bardzo lic-
zne, gdyż starano się wysłuchać i uwzględnić opinie
różnych zainteresowanych ugrupowań, które zgłosiły
się bardzo licznie i przedstawiły dużo doniosłych sprze-
ciwów.

Mimo jednak uwzględnienia wielu postulatów
obrońców sfer zainteresowanych i usiłowań pogodze-
nia stron walczących, ostateczny projekt Rządowy ma
wyraźnie piętno prohibicyjne.

Projekt nie uwzględnia w dostatecznym stopniu
stanu, w jakim znajduje się ludność Belgji, wywoła-
nego obecnie obowiązującymi postanowieniami ustawy.

Bardzo liczne protesty zostały skierowane do
PP. Ministrów, Posłów i Senatorów.

Czy prędko projekt ten będzie wniesiony pod
obradę Izby? Jedni mają nadzieję, że tak; inni zaś
przypuszczają, że jako zbyt surowy nie będzie wcale
wniesiony do Izby.

W tych warunkach nasz Komitet Obrony nie usta-
je w swojej działalności.

Przyznajemy, że właściwe ograniczenia są wska-
zane. Muszą jednak, o ile to tylko jest możliwe, usza-
nować zakorzenione obyczaje społeczeństwa. Zresztą,
jeżeli by zbyt ograniczały wolność osobistą i wol-
ność handlu, natychmiast przerodzą się w nadużycia,
to jest w zło, którego najbardziej winniśmy unikać.
Dowody na to mamy we wszystkich krajach.

Zabiegamy u wszystkich naszych prawodawców
by przy rewizji starej umowy wzięto pod uwagę na-
sze postulaty. Będzie to zresztą jedyna droga wpro-
wadzenia w życie ustawy, która będzie powszechnie
uszanowana, gdyż zwalczając plagę alkoholizmu, usu-
nie nadużycia, chronić będzie w miarę możliwości na-
szą wolność i wychowa obywateli silnej woli i godno-
ści osobistej, to jest takich obywateli, z jakich musi
się składać naród, by mógł być niezależny i rozwijać
się.

(C. d. n.).

Piowar-chemik

w wieku średnim z wyższym wykształceniem i średnim technicznym,
wieloletni kierownik większych browarów, z wybitnymi fachowymi
i ekonomicznymi zdolnościami. Szybko doprowadza do kultury brow-
wary biologicznie zanieczyszczone, ręczy za wyrób piwa różnych
gatunków konkurencyjnej jakości, przy największej wydajności.
Poważne referencje. Umiarkowane warunki. Obecnie zajmuje kiero-
wnicze stanowisko w średnim browarze. Poszukuje posady dyrektora
lub kierownika. Kto z p. p. Właścicieli browarów życzy sobie posta-
wić browar na bezwzględnie wysokim poziomie zdolności produk-
cyjnej a raczej podnieść produkcję piwa w drugim już roku do 80%
zwrócić się raczy w razie potrzeby:

Kalisz, Plac 11 Listopada 11, H. Terpiłowski dla W. L.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Piwo domowe.

OKÓLNIAK MINISTERSTWA SKARBU

z dn. 9 lipca 1931 r. L. D. VI. 1852/2

w sprawie wyrobu piwa przy użyciu ekstraktów domowym sposobem.

Do

wszystkich Izb Skarbowych oraz Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego (Wydział Skarbowy) w Katowicach.

Ministerstwo Skarbu otrzymało wiadomość, że niektóre władze skarbowe w związku z zarządzeniem Ministerstwa Skarbu z dnia 8 maja b. r. L. D. VI. 3284/2/30 (Dz. Urzęd. Min. Sk. Nr. 15, pcz. 249) w powyższej sprawie zarządziły konfiskatę zapasów ekstraktu, przeznaczonego do wyrobu piwa domowym sposobem i to nie tylko gotowego towaru znajdujące się w sprzedaży, lecz także zapasów w wytwórniach, a nawet materiałów wchodzących w skład wspomnianego ekstraktu.

Nawiązując do powyższego poczołanego zarządzenia, wyjaśnia się, że wdrożenie postępowania karnego przeciw wytwórcom lub sprzedawcom ekstraktu do wyrobu piwa domowym sposobem może nastąpić dopiero w wypadku stwierdzonego nadużycia, popełnionego przez wyrób piwa przy pomocy takiego ekstraktu, że zatem wszelkie zarządzenia, o których mowa na wstępie, o ileby nastąpiły przed ujawnieniem takiego przestępstwa, byłyby bezprawne.

Izba poda powyższe do wiadomości właściwych urzędów i organów skarbowych.

Dyrektor Departamentu:

(—) *Juljan Kulski.*

Piwo war

z długoletnią samodzielną praktyką w średnich i małych browarach, z ukończoną szkołą fachową w kraju i zagranicą w Pradze Czeskiej,

zmieni posadę.

Łaskawe oferty do Przemysłu Piwowarskiego, Warszawa, Wlejska 17, pod „I. T”.

**Popierajmy
przemysł krajowy!**

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH

z dnia 10 lipca 1931 r.

o przekazaniu wojewodom i Komisarzowi Rządu m. st. Warszawy uprawnień Ministra Spraw Wewnętrznych, wynikających z art. 4 ustawy z dnia 21 marca 1931 roku o ograniczeniach w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów alkoholowych.

Na podstawie pkt. f) art. 4 ustawy z dnia 21 marca 1931 roku o ograniczeniach w sprzedaży, podawaniu i spożyciu napojów alkoholowych (Dz. U. R. P. Nr. 51, poz. 423) zarządzam co następuje:

§ 1. Uprawnienia do wydawania nakazów, przysługujące Ministrowi Spraw Wewnętrznych na podstawie pkt. f) art. 4 ustawy z dnia 21 marca 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr. 51, poz. 423), przekazuje się wojewodom i Komisarzowi Rządu m. st. Warszawy.

§ 2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Spraw Wewnętrznych

Bronisław Pieracki.

Związek Piwowarów w Polsce

Sekretariat: Warszawa — „Miasto — Ogród — Czerniaków” — ul. Goraszewska 30.

z a w i a d a m i a , ż e

Walny Doroczny Zjazd Związku

odbędzie się w dn. 12, 13 i 14 września 1931 r. w Katowicach i Tychach.

PROGRAM ZJAZDU:

Sobota 12 września: Godz. 8 wieczorem — zebranie towarzyskie przybyłych na Zjazd w sali restauracyjnej hotelu „Monopol” (naprzeciwko dworca kolejowego) w Katowicach.

Niedziela 13 września: Godz. 8 rano — nabożeństwo w katedrze św. Piotra i Pawła w Katowicach.

Godz. 9 rano — obrady Zjazdowe w sali hotelu „Monopol” z następującym porządkiem dziennym:

1. Zagajenie i przywitanie przybyłych na Zjazd.
2. Odczytanie protokołu z ostatniego Zebrania Dorocznego.
3. Sprawozdanie roczne Zarządu.
4. Wybory nowego Zarządu.
5. Wybory Komisji Egzaminacyjnej.
6. Zgłoszenia uczniów.
7. Przyjęcie nowych członków.

8. Nowy Statut Związku Piwowarów w Polsce

9. Sprawa składek zaległych i wykreślenie członków:

10. Sprawa piwowarskich drożdży prasowanych.

11. Sprawa Szkoły Piwowarskiej i Kursu Piwowarskiego.

12. Sprawa prenumeraty „Przemysłu Piwowarskiego”.

13. Sprawa projektu wydawnictwa kalendarza piwowarskiego.

14. Sprawa pośrednictwa pracy i możliwości uregulowania kwestii zatrudniania cudzoziemców w piwowarstwie.

15. Odczyt Dyrektora Szkoły Piwowarskiej w Krakowie Prof. Dr.

Inż. A. Krzemickiego.

16. Dyskusja fachowa.

17. Wnioski i wolne głosy. — Wspólne śniadanie.

Poniedziałek 14 września: Przed godz. 8 rano zebranie na dworcu w Katowicach, skąd punktualnie o godz. 8-ej rano odjazd do Tych.

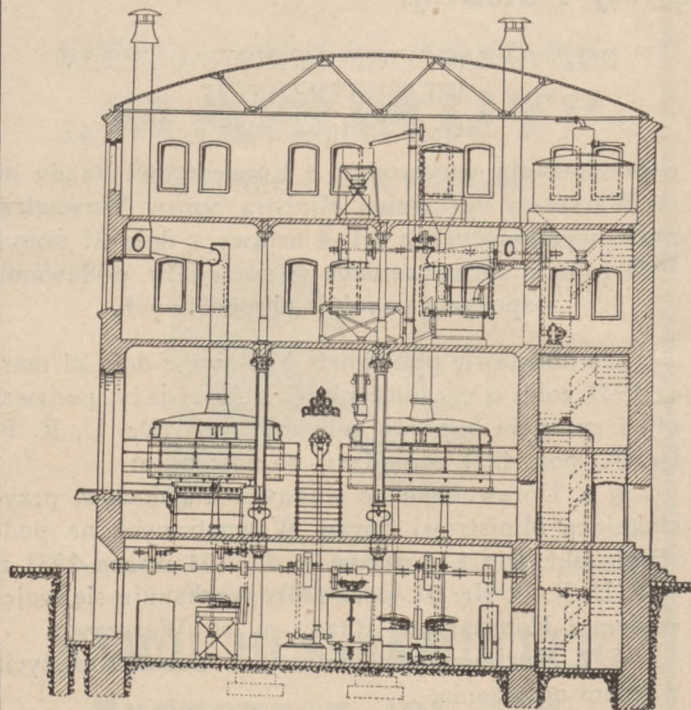
W T y c h a c h :

1. Zwiedzanie browarów: Książęcego i Obywatelskiego.

2. Egzamin uczni zgłoszonych. 3. Wspólne śniadanie.

4. Dalszy ciąg obrad i dyskusji fachowych. 5. Zamknięcie Zjazdu.

Zarząd Związku Piwowarów w Polsce prosi uprzejmie o wcześniejsze zgłaszanie uczni do egzaminu pod adr. Sekretariatu Związku w Warszawie, oraz o zamawianie kwater Zjazdowych pocztówką adresowaną do kol. Pawła Cesarza kontrolera ruchu Browaru Książęcego w Tychach.



JOHANNES LINZ

BIURO INŻYNIERSKIE

Fabryka maszyn, kotłarnia oraz odlewnia

RAWICZ — Włkp.

Rok założenia 1862.

□ □ □

Specjalna fabryka Urządzeń dla browarów i słodowni

Suszarnie słołu według własnego doświadczonego systemu dla wyrobu wszelkiego gatunku słołu.

Zalety moich suszarni (dwu i trzypółkowych) są następujące:

- 1) duża powierzchnia ogrzewalna grzejników, stąd bardzo małe zużycie węgla,
- 2) niezwykła wydajność,
- 3) solidne wykonanie w żelazie, a więc mało robót murarskich, przez co unika się remontów,
- 4) łatwość obchodzenia się.

Przebudowa i naprawa wadliwych suszarni.

Kadzie, tanki, pływak

i wszelkie inne urządzenia z aluminium dla browarów

poleca

Olkuska Fabryka Wyrobów Aluminjowych i Metalowych

LENDER i SYN w Oikuszu

Oferty i kosztorysy na żądanie.

Piwowarstwo bez badania surowców
jest marnotrawstwem.

PIWOWARSKA PRACOWNIA ANALITYCZNA

WARSZAWA, WIEJSKA 17, m. 2. TEL. 605-96.

P. K. O. Związek Właścicieli Browarów w Polsce Nr. 1041.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzeżenie zmian cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. — — — Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografia „JAN COTTY” w Warszawie, Kapucyńska 7.